 Liceo José Victorino Lastarria



Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**TALLER DE GASTRONOMIA**

**2 AÑOS MEDIOS**

NOMBRE DEL ALUMNO:

CURSO :

FECHA: Semana del 27 al 31 de julio

Unidad III: Cortes básicos

OA: Elabora alimentos de baja complejidad de base de la cocina internacional según la instrucción del chef, como por ejemplo cortes de verduras.

**Objetivo de la clase**: Reconocer diferentes tipos de cortes de verduras.

**Actividad:** Observa los siguientes tutoriales y luego ejecuta cortes básicos de la papa chips, bastón y parmentier.

<https://youtu.be/n9X2PLcLJUQ> corte chips

<https://youtu.be/L6RQTLPFigU> corte bastón

<https://youtu.be/WI1NDKlr_rg> corte parmentier

Retrata haciendo dichos cortes en fotografías y envía al docente

[antonierb11@gmail.com](mailto:antonierb11@gmail.com) o [antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)

Envía a uno de los dos correos